



WIGILIA *firmowa*

Prawdziwa pasja do gotowania zaczyna się od szukania doskonałych produktów. Świąteczną podróż zaczynam zawsze we wrześniu, spotykając się z dostawcami i wybierając najlepsze składniki, z których przygotowuję klasyczne dania z nutą nowoczesności. Daj się zatrać w smakach Świąt i dołącz do mojej kulinarnej podróży.

Olivia Bernady

Szefowa Kuchni restauracji
ArcheVita w Warszawie

W tym szczególnym okresie pragniemy zaoferować Państwu niezapomniane doznania kulinarne oraz świąteczną atmosferę pełną magii i ciepła.

Organizowane przez nas przyjęcia wigilijne to nie tylko doskonałe jedzenie, lecz także uroczysta oprawa i profesjonalna obsługa, które sprawią, że każde spotkanie stanie się wyjątkowym doświadczeniem.

ARCHE HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE WARSZAWA



Arkadiusz Roś

Kierownik ds. sprzedaży
tel. +48 533 923 903
+48 22 241 76 94
e-mail: aros@arche.pl



Marta Bachor

Kierownik ds. kluczowych klientów
tel. +48 533 039 056
+48 22 241 76 94
e-mail: mbachor@archehotelpulawska.pl



Dorota Todorska

Zastępca dyrektora hotelu
tel. +48 535 140 018
+48 22 241 76 94
e-mail: dtodorska@arche.pl

Bufet I

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka szuba (śledź, buraki, jajko, marchew, ziemniaki, majonez)
- Pieczona dynia z musem z sera pleśniowego i żurawiną w czerwonym winie

Przystawki

- Tatar z łososia z wasabi i ogórkiem
- Śledź w oleju z cebulką
- Dorsz z rodzynkami i migdałami w galarecie
- Ryba po grecku
- Pikle (marynowane grzyby, śliwki w occie, dynia, patisony)
- Pieczywo, masło kremowe z solą morską, oliwa szczypiorkowa

Zupa

- Barszcz wigilijny z uszkami

Dania ciepłe

- Karp pieczony z cebulką
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki
- Udka z kurczaka pieczone w pomarańczach
- Kapusta duszona
- Kopytka szpinakowe z palonym masłem
- Brukselka pieczona z orzechami laskowymi
- Ziemniaki zapiekane z ziołami

Desery

- Piernik z orzechami i polewą czekoladową
- Makowiec japoński z lukrem pomarańczowym
- Sernik z polewą z białej czekolady
- Kompot z suszu

Bufet II

245 zł/os.

Salatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka z wędzonym łososiem, jajkiem, groszkiem i sosem jogurtowym

Przystawki

- Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem
- Pieczona dynia z sosem z suszonych owoców i serem pleśniowym
- Roladka z karpia nadziewana warzywami w galarecie
- Śledź z jabłkiem w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Pikle (marynowane grzyby, śliwki w occie, dynia, patisony)
- Pieczywo, kremowe masło z solą morską

Zupa

- Grzybowa ze śmietaną i łazankami

Dania ciepłe

- Pstrąg łososiowy smażony z sosem cytrynowym i prażonymi płatkami migdałów
- Gulasz wołowy z leśnymi grzybami
- Pieczona szynka w sosie rodzynkowym
- Pierogi z soczewicą, oliwą truflową i pestkami dyni
- Kluski śląskie
- Modra kapusta
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone warzywa korzeniowe z sosem pomarańczowym

Desery

- Keks
- Sernik królewski
- Makowiec rolowany
- Mus piernikowy z pijaną wiśnią
- Kompot z suszu

Bufet III

Sałatki i przystawki

- Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem
- Sałatka krakersowa z tuńczykiem
- Sałatka z pieczonych buraków z sosem malinowym, kozim serem i orzechami pekan
- Pstrąg w galarecie z zielonym groszkiem i cytryną
- Tatar ze śledzia z podgrzybkami i dymką
- Śledzie po kaszubsku
- Gravelax z łososia z kaparami i sosem koperkowym
- Krokietki z dorsza z sosem tatarskim
- Pieczywo własnego wypieku, masło z pudrem grzybowym, oliwa porowa

Zupy

- Krem z leśnych grzybów z grzanką czosnkową i chipsami z jarmużu

Dania ciepłe

- Pierogi z gęsiną, cebulką i suszoną żurwainą
- Policzki wołowe w sosie własnym
- Konfitowane udka kaczki z sosem wiśniowym
- Łosoś pod kruszonką chlebową
- Kopytka z sosem grzybowym i posypką cebulową
- Buraczki karmelizowane z tymiankiem i wiśniami
- Boczniki w panko
- Ziemniaki pieczone w papryce i ziołach

Desery

- Piernik przekładany powidłami śliwkowymi z belgijskiej czekolady
- Makowiec rolowany
- Sernik z białą czekoladą
- Mus chałwowy z czarną porzeczką
- Bezalkoholowy poncz pomarańczowy z rozmarynem

Zapraszamy do wyboru bufetów grupy od 20 osób/ do 5 h.
Na życzenie podajemy przystawki w stołach - dopłata 15 zł/ os.

Pakiet serwowany

dla grup do 20 os.

Przystawki podawane w stole:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki
- Śledź w oleju z cebulką
- Pasztet domowy z salsą z orzechów i bakalii
- Tatar z łososia z wasabi i ogórkiem

Zupa serwowana:

- Barszcz wigilijny z uszkami

Danie główne (do wyboru na miejscu):

- Smażony pstrąg łososiowy z kremowym sosem porowym, puree z zielonego groszku, pieczone z tymiankiem cytrynowym, boczniaki
- Konfitowane udko kaczki z sosem wiśniowym z kopytkami i karmelizowanymi burakami z wiśnią

Desery (podane w bufecie kawowym):

- Piernik z orzechami i polewą czekoladową
- Sernik królewski
- Makowiec japoński
- Mus piernikowy z pijaną wiśnią

Pakiety z napojami

Zapraszamy do wybrania oferty zgodnej z Państwa oczekiwaniami oraz potrzebami. Ceny uzależnione są od wybranego pakietu oraz od czasu trwania spotkania. Ceny zawierają podatek VAT.

Pakiet Biały (bezalkoholowy)

Wybór soków owocowych, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 50,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 60,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 70,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 80,00 zł/ os.

Pakiet Srebrny

Domowe wino białe i czerwone, piwo, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 100,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 120,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 140,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 160,00 zł/ os.

Pakiet Złoty

Domowe wino białe i czerwone, piwo, polska wódka, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 120,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 140,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 160,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 180,00 zł/ os.

Pakiet Diamentowy

Domowe wino białe i czerwone, piwo, polska wódka, whisky, gin, rum, tequila, Campari, Martini, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- Do 2 godzin: 150,00 zł/ os. (do 50 os.) 165,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 4 godzin: 170,00 zł/ os. (do 50 os.) 185,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 6 godzin: 200,00 zł/ os. (do 50 os.) 215,00 zł/os. (51-100 os.)
- Do 8 godzin: 240,00 zł/ os. (do 50 os.) 255,00 zł/os. (51-100 os.)

Atrakcje dodatkowe

Ważnym aspektem wielu spotkań jest także wspólna integracja. Proponujemy atrakcje, które wprowadzą Państwa w świąteczny nastrój i pozwolą budować i wzmacniać relacje waszych zespołów.

- Świąteczne karaoke - 1000 zł netto/ 2h
- Zabawy team buildingowe ze świątecznym akcentem
- 1700 zł netto/ 2h
- Live cooking - świąteczne inspiracje, dania kuchni polskiej lub włoskiej autorstwa Oliwii Bernady
- od 120 zł netto/ os.
- Zabawa taneczna z DJ - od 2500 zł netto/ 5h
- Koncert melodii i piosenek świątecznych - od 2500 zł netto/ 1h
- Spotkanie z Mikołajem/Grinchem - na życzenie przygotowujemy drobne prezenty, które rozda dedykowany animator - od 60 zł netto/os.
- Upominki skomponowane z produktów Krain Polskich i Fundacji Leny Grochowskiej
- Vouchery pobytowe do zrealizowania w kolekcji hoteli Arche
- Vouchery do MDA Clinic z rabatem 10%
- Zniżkę 15% na masaż w Uzdrowisku
- Zniżkę 10% na masaż biurowy w Body Movement

W przypadku przedłużenia spotkania świątecznego powyżej 5h – opłata za salę wynosi 600 zł brutto za każdą rozpoczętą godzinę.



Arkadiusz Roś

Kierownik ds. sprzedaży
tel. +48 533 923 903
+48 22 241 76 94
e-mail: aros@arche.pl



Marta Bachor

Kierownik ds. kluczowych klientów
tel. +48 533 039 056
+48 22 241 76 94
e-mail: mbachor@archehotelpulawska.pl



Dorota Todorska

Zastępca dyrektora hotelu
tel. +48 535 140 018
+48 22 241 76 94
e-mail: dtodorska@arche.pl